ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

CUCINE GAS CON FORNO ELETTRICO SERIE MINIMA

SECONDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 per Gas Metano e G.P.L.

GAS RANGE ELECTRIC OVEN MINIMA SERIES

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 for Natural gas and L.P.G.

FOURNEU AU GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE SERIE MINIMA

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GASHERD ELEKTROBACKOFEN SERIE MINIMA

Nach: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 für Erdgas und Flüssiggas

COCINA GAS HORNO ELECTRICO SERIE MINIMA

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

G4SFE6 G6SFE6 G6SFEA6

ULITMO AGGIORNAMENTO: 21/01/02 IMCU 600044

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas ed elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

1. DATI TECNICI

1.1 TABELLA I: CUCINE A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO e G.P.L.)

MODELLO		G4SFE6	G6SFE6	G6SFEA6
Dimensioni Esterne	Tipo	A	A	A
Larghezza	mm	602	1000	1000
Profondità	mm	600	600	600
Altezza	mm	850	850	850
Altezza massima	mm	960	960	960
Attacco gas	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
N° Bruciatori e Portata termica				
Rapido (1)	2,7kW	2	3	3
Tripla corona	3,15kW	2	3	3
Portata termica nominale totale Nominale	kW	11,6	17,4	17,4
Consumo gas (15°C)				
G.P.L. G30/31	g/h	922-910	1383-1365	1383-1365
Metano H-G20	m^3/h	1,238	1,857	1,857
Metano L-G25	m^3/h	1,440	2,16	2,16
Assorbimento Forno				
Tensione	V	220-240	220/240	220/240
Potenza Totale (2)	kW	2,5	2,5	2,5
Resistenza circolare	kW	2,5	2,5	2,5
Resistenza grill	kW	1,8	1,8	1,8
Lampada Forno	W	15	2 x 15/25	15
Motore ventilatore	W	25	25	25
Dimensioni utili del forno				
Altezza	mm	310	305	310
Larghezza	mm	420	585	420
Profondità	mm	412	410	412
Volume utile	Ltr.	53	73	53
Dimensioni armadio	mm	-	-	-
Prestazioni forno				
Consumo per raggiungere i 175°C	kW/h	0,27	0,56	0,27
Consumo per mantenere i 175°C per 1h	kW/h	0,53	0,69	0,53
Consumo totale	kW/h	0,80	1,25	0,80
Superficie di grigliatura	dm^2	13,5	14	13,5

1) Compresa la portata termica del pilota ca. 200W
2) Tensione: 1 N AC 230V 50 Hz.
N.B.: con 1 N AC 220V 50 Hz la potenza è circa del 9% inferiore
con 1 N AC 240V 50 Hz la potenza è circa del 9% superiore

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA
Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

1.3 PIANO DI COTTURA

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

GRIGLIE in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL).

BRUCIATORI in alluminio, spartifiamma in acciaio a fiamma stabilizzata, accensione diretta con termocoppia di sicurezza, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

RUBINETTI in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1 e 2.5

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile. Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE CUCINE A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Piani di cottura serie Minima del tipo A Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).
Vedere tabella 1.1 e 2.5. La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 si trova sul retro ed all'interno.

Esempio targhetta Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

G20	20 mbar
G30/31	29/37 mbar

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:
- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme «Installazione impianti elettrici».
- La regolamentazione dell'ente erogatore energia elettrica.
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE RAPIDO, E VITE DEL MINIMO (CUCINE GAS SERIE MINIMA)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE RAPIDO		BY-PASS	PILOTA 1 VIA	Pressione Gas all'ugello con 21 S		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C) 1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARCATO	"targhet" MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ITALIA $_{II2H3+}$	2H	G20 METANO	20	17	25	115/170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
ITALIA $_{II2H3+}$	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	29 37	20 25	35 45	84	-	44	- -	- -	- -	2,7	0,7	84 110	213 210

(1) Compreso portata termica pilota circa 200 W. F = Fisso
R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE TRIPLA CORONA, E VITE DEL MINIMO (CUCINE GAS SERIE MINIMA)

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE TRIPLA CORONA		BY-PASS	PILOTA 1 VIA	Pressione Gas all'ugello con 21 S		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C) 1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARCATO	"targhet" MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ITALIA $_{II2H3+}$	2H	G20 METANO	20	17	25	135/160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
ITALIA $_{II2H3+}$	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	29 37	20 25	35 45	93	-	58	- -	- -	- -	3,15	1,1	98 129	248 245

(1) Compreso portata termica pilota circa 200 W. F = Fisso
R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione inizialecon i bruciatori accesi (vedere Fig.1 e art. 2.5.)
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.6.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE. APPARECCHIO DEL TIPO: A

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (P.T. = Portata Termica). Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.6.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio. Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e

pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.
Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B.: I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.
Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!
Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la vite del minimo (by-pass), la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B.: Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 - 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas.
Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.6.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) Fig. 1
La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).
La presa di pressione Fig. 1 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.
Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"
Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 4) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato. La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima.

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori Cap. 2.5

2.6.4 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori Cap. 2.5 . Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (🔥), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima (🔥). Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo rubinetto (Fig. 2 pos. 2).

2.6.5 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori Cap. 2.5
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.
Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.
Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.6.6 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhettina adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.6.7 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della Cucina all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti.
Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

2.7 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.
In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto,nella targhetta e nello schema elettrico.
L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE:
A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm.,esempio:

- interruttore manuale di adatta portata,corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

2.7.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

Il costruttore non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
ATTENZIONE : NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-Verde).

2.7.2 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in sistema equipotenziale la cui efficenza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova sul retro.

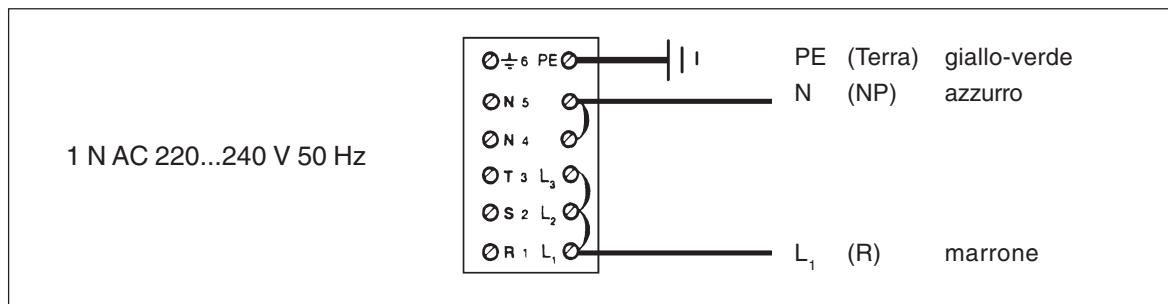
2.7.3 CAVO ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni:

3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F . Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionente, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale +/- 10%.
L'apparecchiatura è fornita di cavo con caratteristiche come specificato in Tab. 3 (pag. 1) ; per accedere alla morsettiera o per sostituirlo, occorre:

- Smontare la scatola porta-morsettiera sul retro dell'apparecchio
- Collegare il cavo di alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE

Tab. 1

CAVO D'ALIMENTAZIONE

MODELLO	G4SFE6 - G6SFE6 - G6SFEA6	
TIPO DI TENSIONE	N° cavi mm²	Mass. A/f
AC 220...240 V 50 Hz	3 x 1,5	7,8
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO n°	-	

* = 230 V ~ 50/60 Hz

Tab. 2

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONA-MENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

3.1 PIANO DI COTTURA

Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA

Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 10) del bruciatore (chiave del 8) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori Cap. 2.5.

3.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 2 pos. 2) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori Cap. 2.5
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale.
- Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima ( ) alla posizione minima ( ) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

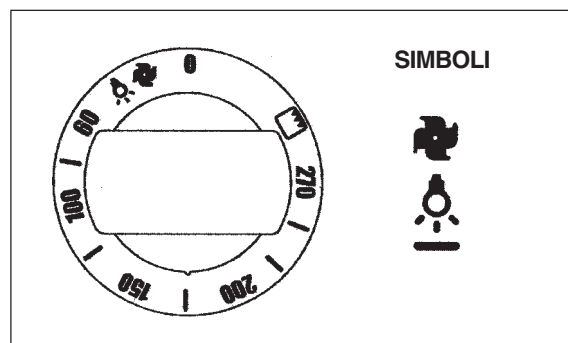
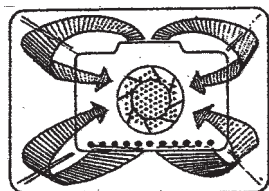
4.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

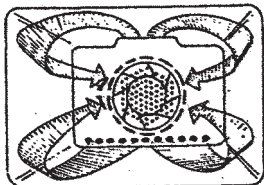
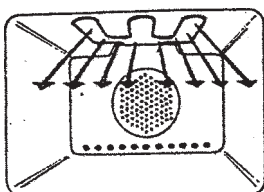
Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 4) ruotandola verso sinistra fino al simbolo ( ) raggiunta la posizione premere il pulsante di accensione (T fig. 3) sino all'avvenuta accensione. Per spegnere i bruciatori, portare la manopola in posizione (●).

4.2 USO DEL FORNO VENTILATO ELETTRICO

IMPORTATE: La prima volta che si usa il forno, farlo funzionare a vuoto e al massimo per circa 1 ora, lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine.

USO MANOPOLA DEL TERMOSTATO
Consente di scegliere la temperatura piu' idonea alle diverse esigenze dei cibi da cuocere.
Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura portandola sul valore desiderato scelto fra il min. (scatto della manopola) e i 260° (fig. 17).

A = Commutatore + Termostato
B = Spia verde funzionamento
C = Spia gialla termostato

LUCE FORNO
In questa posizione si accende la luce interna e rimarrà accesa in tutte le altri possizioni

INSERIMENTO SOLO VENTOLA (scongelamento)
In questa posizione funziona solo il ventilatore senza nessuna resistenza inserita. È possibile scongelare velocemente i cibi surgelati

INSERIMENTO ELEMENTO RISCALDAMENTO CIRCOLARE E VENTOLA
In questa posizione il riscaldamento generato dall'elemento riscaldante circolare viene distribuito in tutto il forno rendendo omogenea la cottura. È possibile cuocere, su più ripiani, varie pietanze.

INSERIMENTO ELEMENTO RISCALDANTE "grill" (cottura a grill) A PORTA APERTA
In questa posizione il riscaldamento scende dall'alto (grill) ma di intensità molto forte ed è la posizione che normalmente viene usata per arrostire

4.3 USO DEL GRILL

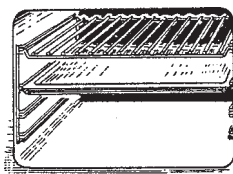
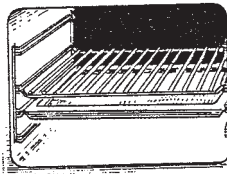
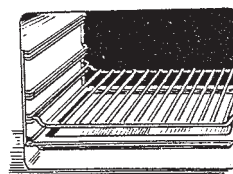
L'utilizzazione del grill deve avvenire sempre a porta COMPLETAMENTE APERTA.

ATTENZIONE : quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molta calde.

Per poter apprezzare la cottura al grill bisogna tener conto di una regola assoluta:

PRIMA DI INIZIARE LA COTTURAILGRILL DEVE ESSERE BOLLENTE.

Con il grill tutte le carni , i pesci, ed anche le verdure riescono senza problemi; potete grigliare anche i piccoli spiedini.
Le carni roose, tagliate in pezzi sottili e i pesci piatti o in fette,devono essere grigliati molto rapidamente ed il piu' vicino possibile al grill.

4.4 POSIZIONE CORRETTA DELLA GRIGLIA PORTA VIVANDE (rispetto al grill)

Bistecche sottili o al sangue
posizione più alta possibile

Carne grossa al sangue
posizione media

Carne grossa cotta bene
posizione bassa

4.5 PRE-RISCALDAMENTO DEL FORNO

In alcuni tipi di preparazioni alla cottura è necessario che il forno venga pre-riscaldato sia perchè si rende necessario una cottura il più possibile uniforme sia per evitare spruzzi di grasso, formazione di fumo e incrostazioni del forno.

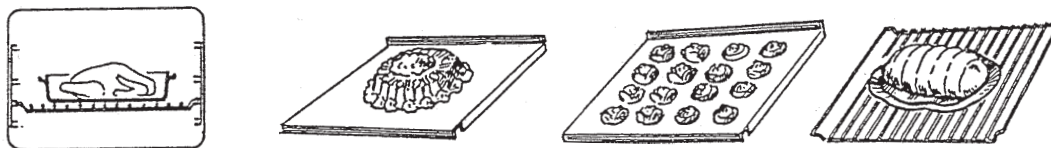
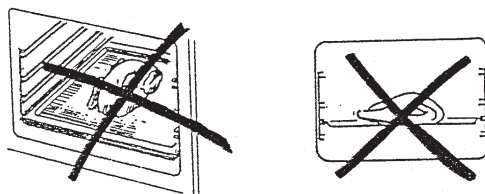
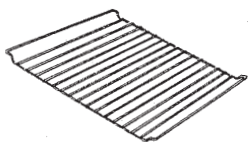
TEMPI DI PRE-RISCALDAMENTO

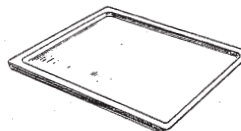
I tempi di pre-riscadamento sono legati alla temperatura scelta per la cottura per cui si imposta la temperatura prescelta, il forno entra in funzione e quando la luce spia che indica l'azione del termostato si spegne si è raggiunta la temperatura di pre-riscaldamento.

N.B. Gli arrosti di carne bianca (carni id maiale, vitello e agnello) e il pesce non necessitano di alcun pre-riscaldamento del forno.

4.6 NOTE IMPORTANTI PER LA COTTURA AL FORNO

- Non utilizza re mai la leccarda come piatto per arrostire i cibi.
- Non rivestire mai le pareti del forno e soprattutto la "SUOLA" con della carta d'alluminio.
- Non posare mai la leccarda sul fondo del forno.

UTILIZZAZIONE CORRETTA

CATTIVA UTILIZZAZIONE

ACCESSORI DEL FORNO

Griglia con porta vivande

Viene usata come supporto agli stampini da pasticceria, ai piatti da gratinare, alla teglia per pasticceria e alle carni da grigliare

Leccarda

Viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate (da togliere dal forno in caso di non utilizzo)

4.7 TABELLA INDICATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA

Queste tabelle sono indicative;molto dipende dal gusto e dall'esperienza di chi adopera il forno ma soprattutto, dipende dalla freschezza e qualità del cibo da cuocere.

TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti
Pane e biscotti		
Pan carrè o in forma	190/200	45/60
Panini e sandwiches	150/160	20/25
Pane bianco	175/210	25/40
Biscotti	125/140	20/30
(sablis -2° o -3° guida forno)		
Torte e pasticceria varia		
Focacce	175	40/50
Genoise	160	40/50
Torta biscotto	160	40/50
Torta a vari strati	190	25/35
Torta al cioccolato	175	25/35
Torta alla frutta	120/140	50/70
Rotolini	190/200	12/18
Bigné	180	15/20
Vol au vent	175	20
Biscottini di sfoglia	180	20
Pasta frolla	180	20
Pan di spagna	125	20/25
Souffles	180/200	20
Meringhe	120/125	30/35

TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti
Carni da macello		
Bue brasato (da 1/1,5kg)	150/160	180/210
Vitello arrosto (da 1/1,5kg)	150/160	120/150
Polpettone (da 1/1,5kg)	180/190	90/120
Agnello (cosciotto o spalla)	150/160	60/90
Capretto (cosciotto o spalla)	150/160	45/60
Maiale (lonza o prosciutto)	175	45/60
Selvaggina		
Lepre arrosto	150/160	60/90
Fagiano novello arrosto	150/160	60/90
Pernici	150/160	45/60
Camoscio, daino, cervo arrosto	150/160	90/120
Pollami		
Pollo o cappone	170	90/12
Piccioni arrosto	150/160	80/100
Tacchino	150	90/120
Oca	160	150/180
Anatra	175	180/200
Pesci		
Pesce in genere	200	15/20
Varie		
Gulasch (spezzatino 1/1,5kg)	180/190	60/75

5. SOSTITUZIONE DEI COMPENENTI PIÙ IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

Da effettuarsi solo da un **"Centro Assistenza Autorizzato"!!.**
Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata;
- togliere la manopole;
- smontare il frontalino;
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori.

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

A) Termocoppia bruciatore piano lavoro (Fig. 2)
- Svitare le 4 viti (Fig. 2 pos. 4)
- Svitare il dado 3 e liberare il supporto bruciatore
- Svitare il dado 8 e liberare la termocoppia 9
- Staccare il filo della termocoppia dal rubinetto gas (Fig. 1 pos. 3)
- Montare una nuova termocoppia seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

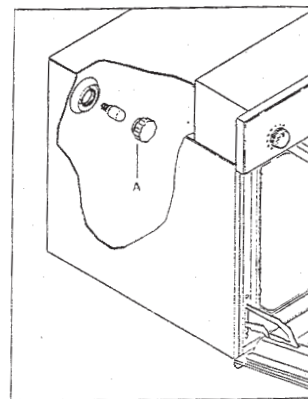
B) Rubinetto gas (Fig. 1)
- Smontare la termocoppia (3)
- Svitare il dado (5) del tubo alimentazione bruciatore
- Svitare la vite (7) che tiene con la briglia (6) bloccato alla rampa (M)
- Smontare la guarnizione (4)
- Rimontare un nuovo rubinetto gas seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C) Resistenza grill
- Smontare il convogliatore aria
- Svitare le viti della resistenza
- Scollegare i cavi sui morsetti della resistenza
- Cambiare la resistenza e seguire l'ordine inverso di smontaggio.

D) Resistenza grill
- Svitare le viti della risistenza all'interno del forno
- Estrarre la resistenza -
- Scollegare i cavi sui morsetti della resistenza
- Cambiare la resistenza e seguire l'ordine inverso di smontaggio.

E) Sostituzione delle lampade forno
- Nel caso si renda necessaria la sostituzione di una delle lampade interne del forno , bisogna innanzitutto interrompere l'allacciamento elettrico dell'apparecchio. Si deve poi svitare la calottina di protezione di vetro (A),sostituire la lampada e rimontare la calottina protettiva.
- La lampada deve avere le seguenti caratteristiche:

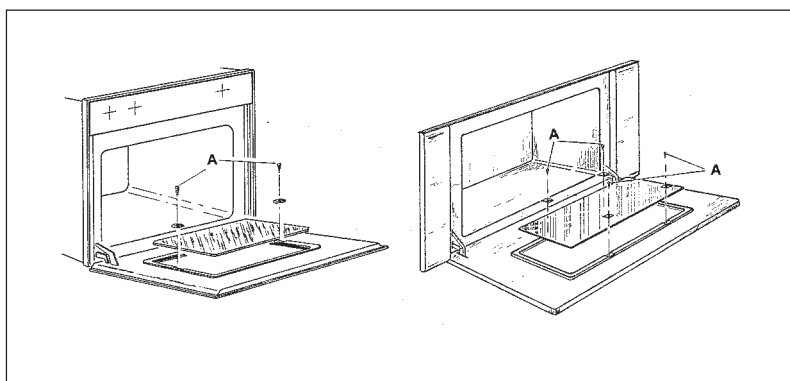
Tensione : 220/230 V - 50 Hz
Potenza : 15 W
Attacco : E14

F) Componenti elettrici:
- Sono accessibili smontando il frontalino

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE
Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque

PARTI SMALTATE
Per mantenere a lungo la lucentezza delle parti smaltate, è necessario pulirle frequentemente con acqua saponata tiepida. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie smaltata.

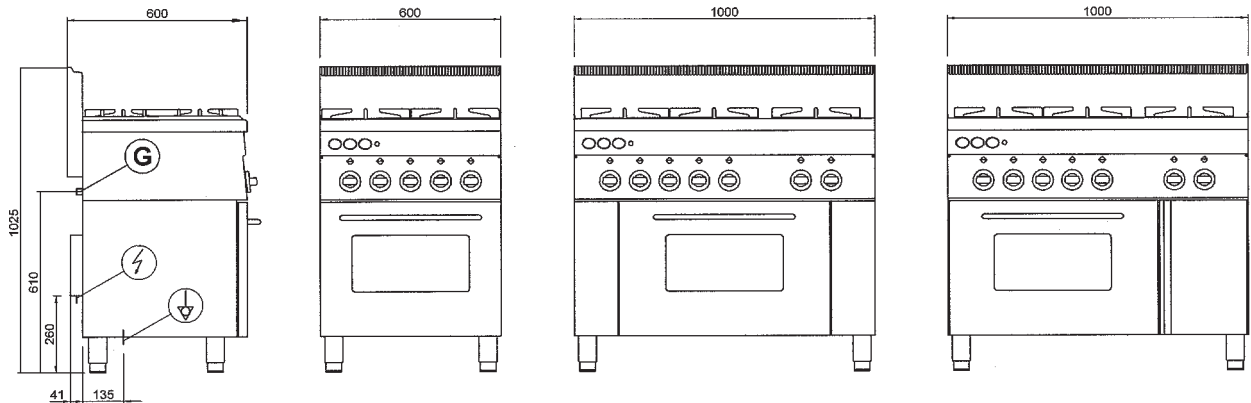
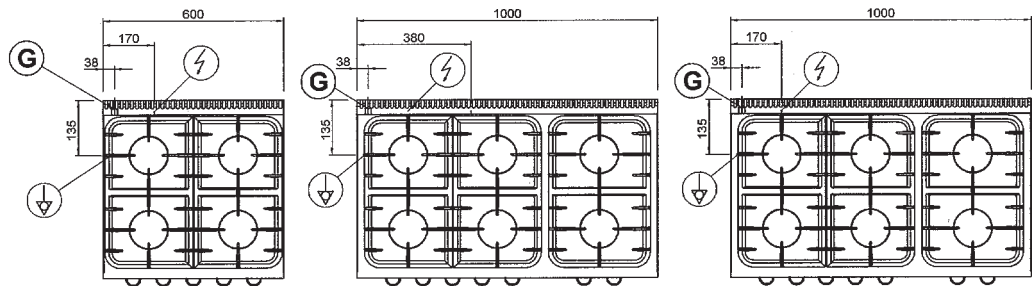
PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO
Come in qualsiasi altro caso la pulizia della porta, sia interna che esterna, viene effettuata a forno completamente raffreddato.
Se la porta esterna è in cristallo esso và pulito solamente con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.
Per le parti smaltate comportarsi come per l'interno del forno,usando acqua calda e detergente non abrasivi o acidi.
Per una semplice ed accurata pulizia del cristallo interno della porta è prevista la possibilità di toglierlo dalla propria sede svitando a porta completamente aperta le viti (A) come mostra la figura.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO
Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.
Lasciare raffreddare il forno e pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e detergente non abrasivo (o con appositi prodotti in commenrcio).
Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. nei modelli Multi funzioni la ventola interna del forno è protetta da un pannello smaltato in speciale materiale autopulente.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

600 600 1000 1000

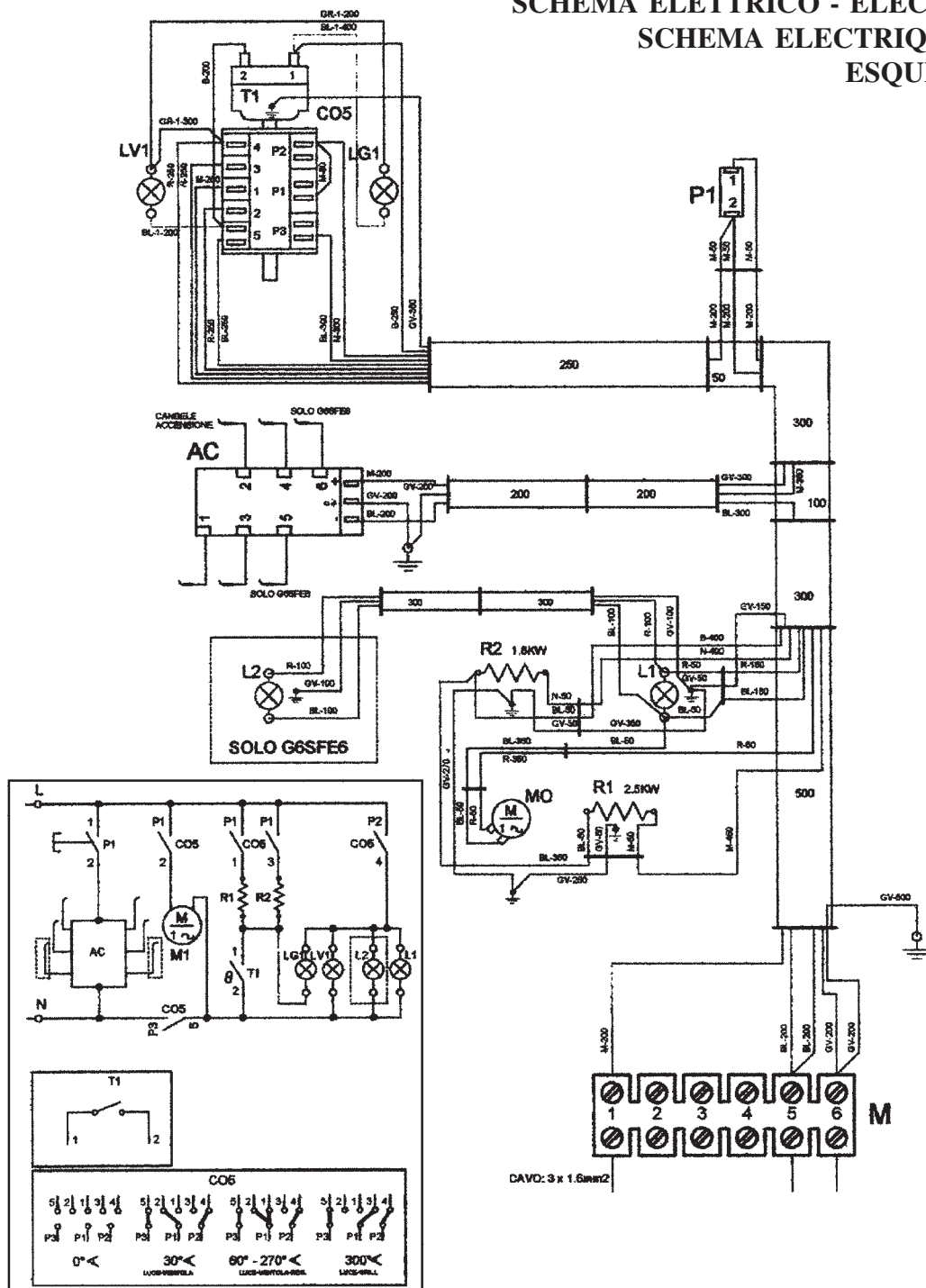
1025 610 260 41 135

G4SFE6 **G6SFE6** **G4SFEA6**

600 170 38 135 1000 380 38 135 1000 170 38 135

Attacco gas
Gas connection
Connexion gas
Gasverbingun
Conexión gas

Attacco elettrico
Electrical connection
Stromanschluss
Conexión eléctrica

Equipotenziale
Equipotential
Potentialausgleich
Equipotencial

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO

ABBREVIAZIONE ABREVIATION SHORTNAME KURZZEICHEN	N° CODICE M.B.M. N° CODE M.B.M. M.B.M. CODE n° Nr. CODEX M.B.M.	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	GROUP DE CONNECTION	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
AC	RTCU 600191 G4SF6 RTCU 600192 G6SF6	ACCENDITORE	ALLUMAGE ELECTRIQUE	ELECTRIC IGNITION	ELEKTRONISCHE ZUNDER
R2		RESISTENZA GRILL	RESISTANCE GRILL	GRILL HEATING ELEMENT	GRILL ROHRHEIZKOERPER
L2	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMPE	GRUENE LAMPE
L1-(L3)		LAMPADA FORNO	LAMPE MOUFLE	LIGHTING OVEN	INNEN BELEUCHTUNG
P1	RTCU 600189	PULSANTE ACCENSIONE BRUCIATORI	COMMUTATEUR ALLUMAGE BRULEURS	BURNERS IGNITION PUSH BUTTON	SCHALTER ZUNDUNG
P2	RTCU 600187	PULSANTE LUCE FORNO	COMMUTATEUR LUMIERE FOUR	OVEN LIGHT PUSH BUTTON	DRUCKTASTE BELEUCHTUNG KOCHRAUM
P3	RTCU 600188	PULSANTE GRILL	COMMUTATEUR GRILL	GRILL PUSH BUTTON	GRILL DRUCKTASTE